32e Année. — Tome LXII N° 1611 Paris, 14 Mai 1925

REVUE DE VITICULTURE

UN MOYEN DE LUTTE CONTRE LE MOUILLAGE

Chez les négociants en gros, la tenue de comptes d'entrée et de sortie rend le mouillage des vins à peu près impossible.

Dans les établissements de détail, qui ne sont pas assujettis à l' « exercice » des employés de la régie, cette fraude était davantage possible, avant le décret du 19 août 1921. Le règlement précédent, celui du 3 septembre 1907, renfermait un article 4 ainsi conçu :

« Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vins, il doit être apposé d'une manière apparente, sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le vin est mis en vente.

« Cette inscription n'est pas obligatoire pour les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante sont emportés séance tenante par l'acheteur ou servis par le vendeur pour être consommés sur place.

« Les inscriptions doivent être rédigées sans abréviation, et disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit. »

Au début de 1921 a été nommée une Commission consultative interministérielle, qui s'est réunie du 13 au 15 avril; à la séance plénière du 15 avril, ont été adoptés les rapports et les conclusions résultant des travaux des cinq sous-commissions, et notamment la quatrième résolution suivante de la cinquième sous-commission (fraudes), dont le rapporteur était M. Elie Bernard :

« En vue de faciliter la répression du mouillage des vins, la Commission, estimant que tout vin mis en vente sans indication d'origine doit être considéré comme un vin de coupage, émet le vœu qu'il soit interdit de mettre en vente ou de vendre, sans indication très apparente de son degré alcoolique, tout vin présenté sans indication d'origine »

C'est pour donner satisfaction à ce vœu que l'article 4 du décret du 3 septembre 1907, que nous avons cité plus haut, a été complété par le paragraphe suivant, intercalé entre le deuxième et le troisième de l'ancien texte :

« Lorsque le vin n'est pas vendu sous appellation d'origine, la dénomi-

nation de vente doit être suivie de l'indication du titre alcoolique ; celui-ci peut être donné par degrés et demi-degré, mais, dans ce cas, les dixièmes dépassant le degré ou le demi-degré ne doivent pas être comptés. »

***

Dans l'application, ce texte a soulevé deux questions principales : 1° l'obligation d'indiquer le degré s'applique-t-elle uniquement aux vins placés dans les magasins ouverts au public ou ne s'étend-elle pas, au contraire, à tous les locaux où les vins sont détenus en vue de la vente, aux caves notamment ? 2° L'indication d'une origine, même très générale et fort peu réputée, peut-elle dispenser de l'indication du degré ?

On comprend tout l'intérêt de la première question. Si l'obligation d'indiquer le degré s'étend jusque dans les caves où ne pénètre pas le public, la recherche du mouillage sera très facilitée, car les agents du service de la répression des graudes auront une base précise pour leurs investigations. Cependant, les tribunaux ont émis à ce sujet des jugements contradictoires et la jurisprudence tend à décider, d'une façon définitive, que les vins détenus dans la cave des débitants sont dispensés de toute indication concernant le degré.

C'est en ce sens qu'avait statué le tribunal correctionnel de Tarbes ; le 12 janvier 1923, jugeant en matière correctionnelle et en premier ressort, il avait relaxé un nommé D... des fins de la poursuite exercée contre lui, à la suite d'un procès-verbal, dressé par M Caillau, inspecteur départemental des fraudes, à la date du 17 novembre 1922, et constatant qu'une barrique de 300 litres, dont il restait 280 litres, placée dans la cave du débit, ne portait aucune inscription. L'attendu suivant est à retenir :

« Attendu que le procès-verbal constate que la barrique en question se trouvait dans la cave du prévenu, qu'il n'est pas établi ni même allégué que le public eût accès dans cette cave, quoiqu'elle soit vraisemblablement rapprochée de la salle de débit ;

« Que l'objet du décret est d'obliger les commerçants à faire connaître d'une manière apparente à leurs clients le titre alcoolique du vin mis en vente ;

« Que cette mesure ne peut se comprendre que dans les locaux où le public est admis et où le client peut voir l'affiche prescrite ;

« Qu'elle est inefficace et sans objet dans les autres locaux ;

« Que, dès lors, l'obligation imposée ne peut s'entendre que pour les locaux où le public est admis ;

« Que tel ne paraît pas être le cas de la cave où le prélèvement a été fait et que, dès lors, D... est en voie de relaxe... »

Par contre, le Tribunal correctionnel de la Seine, par jugement du 18 janvier 1924, avait estimé que l'obligation pour les détaillants d'indiquer le degré était générale et s'appliquait à tous les vins détenus par eux, soit dans les magasins de vente, soit dans les locaux, comme les caves, où le public ne pénètre pas.

Le Tribunal correctionnel de Ruffec avait décidé dans le même sens, par jugement du 25 mars 1924. Dans cette affaire, un nommé N... était poursuivi, parce que, au cours de la visite de ses marchandises effectuée par M. Charles Guérin, agent du service de la répression des fraudes, il avait été constaté que sur aucun des fûts contenant du vin, situés *dans la cave* de l'établissement où s'exerce le commerce de vente de vins au détail, ne figurait l'indication de degré ou d'origine. Le Ministère public voyait là une infraction à la prescription de l'article 4 du décret du 19 août 1921, tandis que la défense prétendait que celle-ci ne peut se comprendre que dans les locaux où le public est admis et où le client peut voir l'affiche et, par suite, n'est pas applicable au cas où le vin se trouve *dans la cave* de l'établissement où s'exerce la vente du vin en détail et à laquelle le public n'a pas accès. Voici les principaux attendus de ce jugement, très motivé :

« Attendu que le décret du 19 août 1921 porte aussi règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et que le but de cette loi est de poursuivre la fraude et la tentative de ce même délit partout où ils pourraient se rencontrer;

« Que les lois subséquentes et les dispositions réglementaires qui l'ont complétée s'inspirent de cette même idée;

« Que, bien qu'en principe les textes répressifs ne soient pas susceptibles d'extension et doivent être appliqués *stricto sensu*, l'on ne saurait méconnaître l'esprit de la loi du 1er août 1905 : les travaux préparatoires indiquent nettement que le législateur s'est proposé d'atteindre toutes les fraudes et toutes tentatives de fraude, non seulement dans les ventes de marchandises, mais dans toutes les opérations susceptibles de se traduire par une livraison de marchandises et il a formellement manifesté le désir de voir sa pensée interprétée dans ce sens par les tribunaux correctionnels;

« Or, attendu que, pour comprendre le sens et la portée d'application de l'article 4 du décret dont il s'agit, il est nécessaire de connaître la définition que la jurisprudence d'abord et les textes ensuite ont donnée à l'expression « mise en vente » et aux mots « établissement commercial »;

« Que, depuis fort longtemps, en la matière, par le mot « mise en vente », l'on a entendu, non seulement la détention dans la boutique et dans les lieux où la marchandise peut être offerte aux yeux de l'acheteur, mais aussi la détention dans l'arrière-magasin et les autres dépendances de l'établissement commercial (Dalloz. Jurisprudence générale. Vente de substances falsifiées, tromperies. N° 29, 170, 171, 223)

« Qu'il suit de là que l'*établissement commercial* comprend non seulement le local ouvert au public et affecté à la vente, mais toutes les dépendances où les marchandises sont entreposées;

« Attendu que c'est la double interprétation presque séculaire de la Cour de Cassation, en matière de fraudes et de falsifications; que l'article premier de la loi du 1er août 1905 n'en a été que la consécration définitive : qu'en punissant comme mêmes infractions la vente ou la mise en vente de denrées falsifiées ou la tentative du même délit, le législateur a fait sienne

une heureuse interprétation de textes anciens et mis fin ainsi à toute controverse doctrinale;

« Attendu que, plus spécialement encore dans l'article 11 § 2 *in fine*, il a décidé qu'il serait statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la loi en ce qui concerne les inscriptions extérieures ou apparentes, nécessaires pour assurer la loyauté de la vente ou de la mise en vente;

« Attendu que des dispositions législatives ou réglementaires complétives, toujours plus précises, plus investigatrices ont permis de réprimer la fraude dans tous les lieux où la marchandise est déposée en vue du commerce, si bien que les agents du service de la répression des fraudes peuvent aujourd'hui procéder librement aux opérations qui leur incombent dans les magasins, boutiques, maisons ou voitures servant au commerce, dans les ateliers, chais, étables, lieux de fabrication contenant des produits destinés à la vente, ainsi que dans les entrepôts, les abattoirs et leurs dépendances, dans les gares ou ports de départ ou d'arrivée, dans les halles, foires et marchés (article 2 de la loi du 28 juillet 1912 et article 4 du décret du 22 janvier 1919);

« Attendu que, parmi ces mesures qui facilitent la recherche, la constatation et la répression des fraudes, véritables garanties du commerce honnête contre la plus déloyale des concurrences, redoutées des seuls fraudeurs, il faut comprendre celle prescrite par l'article 4 du décret du 19 août 1921;

« Qu'elle est incontestablement de nature à faciliter les investigations du service de la répression des fraudes;

« Que, bien souvent, grâce à l'indication de l'origine ou du titre alcoolique, une simple dégustation permettra à l'agent expérimenté de vérifier si le vin pèse le degré indiqué ou provient de la région mentionnée à l'inscription;

« Que, si l'identification de la marchandise est immédiate, le débitant ou son fournisseur pourront plus aisément établir leur bonne foi et le véritable auteur de la fraude, s'il en existe, sera plus facilement démasqué;

« Que la loyauté de la vente ou de la mise en vente, objet de la préoccupation du législateur, se trouvera ainsi mieux garantie;

Attendu que l'inscription du degré et de l'origine du vin sur tous les récipients se trouvant dans l'établissement commercial est donc d'une grande utilité, abstraction faite de l'emplacement où ces récipients sont déposés :

« Que, d'autre part, l'on ne saurait inférer du texte de l'article 4 qu'elle est obligatoire seulement dans la partie de l'établissement ouvert au public; tout d'abord, rien ne permet d'assimiler l'obligation imposée au débitant à l'affichage du prix de vente des denrées prévue par le décret du 13 août 1919; que les termes employés ne sont pas indifférents, qu'il ne s'agit point d'un affichage, mais d'une « inscription apparente » sans doute, mais « apposée » sur les récipients, emballages, caisses ou fûts; que l'autorité compétente ne s'est pas exprimée ainsi quand elle édictait l'article 4 du décret du 13 août 1919 destiné à assurer le respect de la taxa-

tion des denrées alimentaires par l'affichage des prix de vente, parce que les buts que se proposent chacune de ces dispositions réglementaires, sont trop différents pour être atteints par les mêmes moyens; qu'alors que l'affichage des denrées permet un contrôle immédiat et efficace de l'acheteur, l'inscription du degré d'alcool ou de l'origine du vin n'est, pour beaucoup, vérifiable que par expertise; que la garantie offerte à ceux d'entre eux qui sont capables de l'apprécier serait illusoire, si la détention du vin dans un lieu où le public n'a pas accès exonérait le débitant de l'obligation de porter sur les récipients les mentions prescrites, surtout celle d'origine que le décret s'est plus spécialement proposé de protéger; que tel vin, proche d'un cru, pourrait être débité sans grand risque, sous une appellation à laquelle il n'a pas droit; que l'inscription obligatoire de l'appellation d'origine est de nature à faire hésiter le fraudeur;

« Qu'enfin le pouvoir réglementaire est un des attributs de l'exécutif; qu'il appartient donc au pouvoir exécutif de commenter, de préciser sa pensée dans le cadre de la loi dont le décret émané de lui s'est proposé de fixer les détails d'exécution; que c'est le but des circulaires ministérielles;

« Or, attendu qu'une circulaire de M. le Ministre de l'Agriculture, en date, à Paris, du 15 novembre 1921, pour l'application du décret du 19 août 1921, précise le sens et la portée de l'article 4 de ce décret, que, sous le titre « indication du degré », il est dit notamment: « L'obligation d'indiquer le degré alcoolique des vins vendus au détail a pour but de mettre le consommateur à même de se rendre compte de la teneur des vins en l'un de ses principes essentiels. C'est, en effet, sur le degré que le commerce se base principalement pour fixer son prix de vente des vins de consommation courante. La mesure a aussi pour objet de rendre plus facile et, par suite, plus efficace la répression du mouillage du vin dans le commerce de détail... Même dans les restaurants ou débits vendant exclusivement à consommer sur place ou à emporter et où il ne se trouve ni casiers, ni fûts exposés à la vue du public, l'indication du degré devra seulement figurer sur les fûts, casiers ou emballages *placés dans les magasins, caves ou dépendances* de l'établissement... »

« Ce commentaire du décret juge le moyen de défense qui a été proposé au fond;

« Attendu ainsi que le prévenu a bien enfreint les prescriptions réglementaires qui lui faisaient une obligation d'apposer une inscription indiquant le degré ou l'origine des vins mis en vente, aussi bien dans la cave que dans tout autre local de son établissement commercial;

« Qu'il y a donc lieu de lui faire application de l'article 13 de la loi du 1er août 1905 modifiée par la loi du 28 juillet 1912...

« Par ces motifs, le Tribunal...

« Déclare N... convaincu de la contravention qui lui est reprochée... »

Ces attendus, cependant fort sérieux, n'ont pas été retenus par la Cour d'appel de Paris (9e chambre), lorsque, le 6 octobre 1924, est venu devant elle le jugement du Tribunal correctionnel de la Seine, en date du 18 jan-

vier précédent, et la Cour a tranché la question dans un sens différent. Citons les considérants les plus importants :

« Considérant, il est vrai, qu'au point de vue des tromperies sur la nature, les qualités essentielles de la marchandise, les caves des débitants doivent être considérées comme faisant partie des magasins, boutiques et locaux servant à leur commerce. Mais que la disposition précitée de l'article 4 du décret a une portée toute spéciale ; que l'obligation d'indiquer le degré alcoolique des vins vendus au détail a pour but de mettre le consommateur à même de se rendre compte de la teneur des vins en l'un de ses principes essentiels ;

« Que, par suite, l'obligation n'existe que pour les marchandises placées dans les locaux où pénètrent les consommateurs et où ceux-ci peuvent lire eux-mêmes les mentions apposées ;

« Considérant qu'aucun doute ne paraît possible, si l'on remarque que l'inscription du degré n'est exigée que des détaillants, que cette différence de régime, suivant qu'il s'agit de marchands en gros ou de détaillants, tient évidemment à ce que les mentions qui seraient exposées par les marchands en gros ne pourraient être vues par les consommateurs eux-mêmes et, par suite, seraient pour eux sans intérêt ;

« Considérant que, dans l'espèce, il n'est pas établi ni même allégué que le public eût accès dans la cave où se tenaient les fûts à raison desquels procès-verbal a été dressé ;

« Par ces motifs,

« Infirme le jugement dont appel. »

Si cet arrêt doit faire jurisprudence, un décret sera nécessaire pour modifier celui du 19 août 1921 sur ce point, dans le cas où on estimerait que, pour la recherche du mouillage, l'indication du titre alcoolique doive figurer sur les fûts des vins détenus dans les caves des détaillants. Par le rapprochement des textes que nous avons fait au début, on voit que le remplacement des mots « dans les établissements » par ceux « dans les magasins, caves et dépendances des établissements » porterait, non seulement sur le paragraphe introduit dans le décret du 19 août 1921 et relatif à l'indication du degré, mais aussi sur le paragraphe qui était déjà le premier de l'article 4 du décret du 3 septembre 1907 et concernant l'indication de la dénomination, sous laquelle le vin est mis en vente.

***

La seconde question n'a pas donné lieu à des controverses devant les tribunaux, comme la précédente. La douzième assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles régionales de France, dans sa séance du 13 décembre 1924, a adopté un vœu tendant à ce que toutes appellations générales d'origine ne puissent être réclamées que lorsqu'il s'agit d'un vin de cru reconnu comme tel pour ses qualités spéciales ou particulières, qui en font une cause principale de la vente », de telle sorte que pour ces seuls vins de cru, l'indication du degré ne serait pas obligatoire. Là en-

core, si cette thèse l'emporte, une modification des termes formels du décret actuel sera nécessaire. Cependant, il est assez curieux de remarquer que le vœu précédent a été adopté sur la proposition et à la suite d'un rapport de M. Elie Bernard, qui, en avril 1921, avait été également rapporteur de la cinquième Commission (fraudes) de la Commission consultative interministérielle ; ainsi qu'on l'a vu au début de cet article, cette sous-Commission n'avait demandé l'obligation de l'indication d'origine, que parce qu'elle considérait ceux-ci comme des vins de coupage. On voit que, depuis quatre ans, les idées dans les milieux viticoles ont évolué, dans le sens d'une généralisation très grande de la disposition nouvelle.

***

Quel sera finalement le sens de cette évolution ? Un certain nombre de députés, préoccupés des difficultés que l'obligation de l'indication du degré suscite aux détaillants, ont déposé, à la séance du 27 novembre 1924 (n° 758), une proposition de résolution, par laquelle la Chambre inviterait le Gouvernement à abroger la disposition nouvelle de l'article 4 du décret du 19 août 1921. A titre subsidiaire, ils demandent que les producteurs et négociants, qui vendent du vin à des détaillants, soient tenus de leur indiquer le titre alcoolique et qu'au cas d'erreur dûment établie à leur charge, leur responsabilité pénale soit substituée à celle des détaillants.

Il est peu probable, lorsque l'obligation de l'indication du degré sera étendue aux négociants et aux viticulteurs, qu'elle ne s'arrêtera pas au seul cas de fourniture à des détaillants ; elle visera, sans doute, tous les cas de vente, quel que soit l'acheteur de la marchandise. Le degré devra figurer alors non seulement sur les récipients, mais aussi sur les factures et les pièces de régie. Sans doute alors le mouillage, bien rare aujourd'hui, sera pourtant rendu impossible. Mais que de paperasses et de beaux procès-verbaux en perspective !

P. Claudain.

HYBRIDOPHOBIE

L'Hybridophobie de M. Labergerie s'exalte et arrive au paroxysme ! Et voici que les résultats du concours des vins d'hybrides de Paris aux Agriculteurs de France lui fait émettre des conclusions absolument erronées.

A Mâcon, à Toulouse, à Perpignan, les vins d'hybrides et des vins français, de même provenance, étaient présentés concurremment sous un numéro d'ordre ; la véritable identité des uns et des autres, remise sous enveloppe cachetée, n'était dévoilée qu'après le concours.

A Paris on s'est bien gardé d'accepter cette combinaison qui aurait donné des surprises désagréables.

La *Revue des Hybrides* donne à ce sujet des renseignements typiques : un vin de Seibel 5409 obtient aux Agriculteurs de France la note 14. Le même

présenté à la Porte de Versailles sous un nom d'emprunt, bien entendu, obtient la médaille d'argent grand module.

A Toulouse, il y a déjà de longues années, MM. de Malafosse et autres présentèrent à un membre du jury, fougueux adversaire des hybrides, du vin de Jurançon dans une bouteille portant l'inscription de Seibel 880.

— Voilà, Monsieur, un vin blanc qui a un certain caractère ; veuillez vous rendre compte.

Notre homme hume le liquide, fait une grimace épouvantable :

— Votre vin a une drôle d'odeur !

Il le goûte et comme un ouistiti auquel on aurait servi du vitriol, crache avec frénésie. Eclats de rire formidables de tous les conjurés, qui, triomphants, montrent à cet enragé qu'il avait dégusté de l'exquis Jurançon !

Les sarcasmes de M. Labergerie ne sont pas fondés, d'autant moins fondés que les producteurs de vins d'hybrides n'ont jamais eu, jusqu'ici, la prétention de produire de grands vins. L'apôtre des hybrides, le regretté M. de Malafosse, ne cessait de le dire et de l'écrire : vins de consommation courante, vins de consommation familiale et vins médecins. Les notes et les appréciations du jury de Paris lui ont donné pleinement raison.

J'ai dit : vins médecins. Le Jacquez, que l'Anthracnose a fait disparaître, produisait de l'encre bleue à 13 et 14 degrés ; si on se laissait aller à en boire une gorgée, lèvres et langue passaient au bleu intense. Que faire de cette encre bleue à 12 degrés ? Prendre simplement 100 litres d'Aramon chlorotique jaune pâle, Aramon de submersion pesant 6 degrés de plus que l'eau (la voilà la piquette), prêt à casser, y jeter les 100 litres d'encre bleue à 14 degrés et aussitôt, par une réaction chimique, que je ne me charge pas d'expliquer, on obtenait un superbe coupage rouge vif, couleur rubis de Ceylan ; voilà pourquoi le commerce, à cette époque-là, payait cette encre bleue à 14 degrés 40 francs l'hectolitre pendant qu'il achetait l'Aramon susnommé 6 et 7 francs l'hectolitre et l'ensemble pesait 10 degrés. Vin médecin.

Mme Buisson, à Labastide d'Anjou (Aude), a un des plus anciens vignobles d'hybride à haute couleur, Seibel 1020, 156, 128 ; depuis vingt-cinq ans au moins elle a toujours vendu ses vins à de très hauts prix pour remonter les vins faibles d'Aramon. Vins médecins.

M. Labergerie demande qu'on protège le commerce contre les boissons d'hybrides et qu'on ne le vende plus comme vins, mais bien commme boissons d'Américains !

Croit-il, par hasard, que le commerçant qui a acheté les 2.500 hectolitres à mon voisin le général Boyer, à 65 francs l'hectolitre, a cru acheter du vin français ? Il savait parfaitement que c'était du vin de Couderc 7120 et de Seibel 2007, qui avait produit 150 hectolitres à l'hectare (et non 300, chiffre de M. Labergerie). Il le savait, le sait et le saura encore mieux l'année prochaine.

Et celui qui a acheté le vin blanc de S. 4986 et 5409 à M. Bertrand de Luc, à 125 francs l'hectolitre, a-t-il cru acheter du vin de Folle-Blanche dont il n'aurait pas offert 80 francs ?

Que diable M. Coulondre a-t-il pu raconter à son acheteur, pour l'inciter à

payer ses 1.200 hectolitres de boisson d'Américain plus cher que ses vins d'Aramon ?

Un enfant né d'une superbe jeune femme fraîche et rose, bien développée, donne toute confiance pour son avenir physique

Un petit malheureux né d'une femme tuberculeuse, obligée pour vivre de se bourrer d'huile de foie de morue, de créosote et de cacodylate, me fait pitié !

La belle et forte jeune femme, c'est l'hybride franco-américain, son vin ne peut être que sain.

La malheureuse confite dans l'huile de foie de morue, c'est le Vinifera qui ne peut produire que couvert de soufre, de sulfate de cuivre et autres poisons et qui ruine son propriétaire par tous les soins qu'elle réclame.

Je termine ; il y a un point noir qu'il faut élucider définitivement.

M. Labergerie est un fin dégustateur, c'est incontestable, et tous nos vins d'hybrides ne sont qu'infâmes boissons américaines et piquettes.

Pourquoi alors le commerce persiste-t-il à payer ces infâmes boissons plus cher que nos vins français ? Serait-il frappé d'idiotisme ? Je comprendrai alors que M. Labergerie, par pitié pour eux, tâche de les pourvoir d'un conseil judiciaire et les mette sous tutelle.

Mais ce n'est pas tout. M. Labergerie désire que l'on interdise l'introduction des hybrides dans les grands crus ! Craint-il que M. de Lur-Saluces n'introduise en grand le Noah dans ses vignobles de Château-Yquem ? Ou que le propriétaire de Clos-Vougeot ne propage clandestinement l'Othello ?

Si j'étais de Marseille, je dirais que l'hybridophobie de M. Labergerie le fait déparler, mais n'étant que de Carcassonne, je me contente de lui dire qu'il se trompe étrangement sur l'avenir des hybrides.

Les viticulteurs ne sont pas créés et mis au monde pour se ruiner avec préméditation. Ils vont à la vigne nouvelle qui produit beaucoup, à peu de frais et dont les produits sont recherchés et bien payés.

FERNAND DE FOURNAS.

ACTUALITÉS

L'accord commercial hispano-belge et les vins. — La lutte contre la Cochylis et l'Eudémis en Suisse. — Les bouilleurs de cru et la taxe sur le chiffre d'affaires. — Déclaration restrictive de récolte pour consommation familiale : Exemption du droit de circulation. — La main-d'œuvre étrangère en France. — Importation de vins et alcools en Afrique occidentale française. — Convention franco-lettone. — Les tonneliers et le fisc. — Pour favoriser l'exportation des vins français. — Programme d'action des viticulteurs de la Gironde. — Répercussion de la viticulture sur les ressources budgétaires. — La viticulture en Yougoslavie — Droits de douane sur les vins français à l'étranger. — Les commissionnaires-importateurs anglais reçus à l'A. N. E. é. — Le Concours agricole de Beauvais. — Ecole d'agriculture de Philippeville.

L'accord commercial hispano-belge et les vins. — Un accord commercial vient d'être signé entre l'Union économique belgo-luxembourgeoise d'une part, et l'Espagne de l'autre.

Aux termes de cet accord un certain nombre de produits ou de marchandises originaires ou en provenance de l'un de ces pays et à destination de l'autre bénéficieront des droits et coefficients qui, en vertu de la clause de la nation la plus favorisé, sont applicables aux marchandises originaires ou en provenance de France.

C'est ainsi que les vins espagnols à leur entrée en Belgique ou dans le Luxembourg, bénéficieront du tarif suivant auquel sont déjà soumis les vins français :

Les vins logés autrement qu'en bouteilles seront soumis à un droit de 62 francs par hectolitre lorsqu'ils ne titreront pas plus de 15° de l'alcoomètre de Gay-Lussac à la température de 15° centigrades.

S'ils titrent de 15° à 21° de l'alcoomètre Gay-Lussac à la température de 15° centigrades ils paieront un droit de 62 francs par hectolitre plus un second droit de 3 francs par 1/10 de degré pour chaque degré au-dessus de 15.

La lutte contre la Cochylis et l'Eudemis en Suisse (1). — 1. L'Eudemis botrana progresse nettement dans de nombreux vignobles de la Suisse romande où elle était, il y a quelques années, inconnue.

2. Dans les vignobles atteints, chaque année trois générations d'Eudemis et deux générations de Cochylis chevauchent les unes sur les autres, ce qui complique énormément la lutte contre ces parasites.

3. Pour combattre avec succès la Cochylis et l'Eudemis, les viticulteurs doivent surveiller avec attention, en mai et juillet surtout, l'apparition des papillons ; déterminer le gros du vol en établissant quelques lampes-pièges ; surveiller aussi l'apparition des premières chenilles dans les grappes. Seule l'application obligatoire de traitements sur les parchets les plus atteints d'un vignoble peut donner des résultats.

4. La destruction des vers de la grappe s'opère par les solutions de savon-pyrèthre, la bouillie cuprique nicotinée, la bouillie cuprique arseniquée.

5*a*. La solution de savon-pyrèthre peut s'appliquer contre la première génération de chenilles de la Cochylis et la première et la seconde génération de chenilles de l'Eudemis. Plus tard, contre la dernière génération soit de la Cochylis, soit de l'Eudemis, on appliquera de suite après le gros vol des papillons la bouillie cuprique nicotinée.

b. La bouillie cuprique nicotinée peut s'employer de suite après le gros vol des papillons, aux trois générations de papillons de l'Eudemis comme aux générations de papillons de la Cochylis.

c. La bouillie cuprique arseniquée peut s'appliquer contre la première génération de chenilles soit de la Cochylis, soit de l'Eudemis. Quinze jours au plus tard après floraison, tout traitement arsenical doit être interrompu. Contre les générations suivantes des deux parasites, on utilisera la bouillie cuprique nicotinée, appliquée donc sitôt après le gros vol des papillons.

6. Quel que soit le liquide appliqué, il faut viser exclusivement les grappes et les mouiller complètement. Le travail doit être lent, donc très différent d'un sulfatage habituel. Un pulvérisateur à pression automatique rend des services, car il laisse une main libre à l'opérateur pour dégager les grappes des feuilles qui les entourent. Se servir d'un jet interrupteur.

7. Développer encore beaucoup les plantations indigènes de pyrèthre, qui fuornissent l'insecticide le plus efficace contre les chenilles de Cochylis et d'Eudemis.

8. La question des poudrages insecticides reste à l'étude.

Les bouilleurs de cru et la taxe sur le chiffre d'affaires. — Les bouilleurs de cru peuvent être considérés comme artisans au sens de l'article 10 de la loi du 30 juin 1923 et être exonérés à ce titre de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et de la taxe sur le chiffre d'affaires lorsqu'ils n'utilisent pas d'autre concours que ceux prévus audit article (celui de leur femme, de leur père et mère, de leurs enfants et petits-enfants habitant avec eux, d'un apprenti de moins de seize ans et d'un compagnon) et qu'ils n'exploitent qu'un alambic de capacité restreinte et de faible rendement, de telle sorte que la partie principale de la rémunération qu'ils reçoivent puisse être considérée comme s'appliquant à leur travail personnel et non à la fourniture de l'appareil.

(1) Conclusions des travaux de recherches du Dr H. Faës et Dr M. Staehelin.

Déclaration restrictive de récolte pour consommation familiale. — Exemption du droit de circulation. — Une question écrite a été posée à M. le Ministre des Finances en vue de savoir si un propriétaire récoltant limonadier qui a fait une déclaration de récolte restrictive de 30 hectolitres de vin rouge pour la consommation de sa famille doit payer des droits de consommation pour ce vin.

Il a été répondu par l'Administration des Finances que le droit de circulation sur les vins de récolte ayant fait l'objet d'une déclaration restrictive acceptée par le service des Contributions n'est pas exigible.

La main-d'œuvre étrangère en France. — L'introduction de la main-d'œuvre étrangère en France ne fait que s'accroître d'année en année.

Pour l'agriculture seulement ce mouvement d'immigration se traduit ainsi : en 1921, 53.000 ouvriers ; en 1922, 73.000 ; en 1923, 77.000 ; en 1924, 88.000.

Le chiffre de cette dernière année se décompose ainsi : 32.255 Espagnols et Portugais, 17.749 Polonais, 16.487 Belges et Hollandais, 15.286 Italiens, 6.000 Tchécoslovaques, 223 Russes et Yougoslaves.

Importation de vins et d'alcools en Afrique Occidentale française. — Les importations de vins en Afrique Occidentale française, au cours de l'année 1923, se sont élevées à 6.220 hectolitres représentant une valeur de 15.380.000 francs.

La part de la France dans ces importations est de 4.424 hectolitres pour 11.664.000 francs. Les autres pays n'y figurent donc que pour 1.996 hectolitres et 3.716.000 francs.

Ce chiffre des importations de vins est le plus élevé qui ait été atteint depuis 1910, date à laquelle il avait légèrement dépassé 50.000 hectolitres.

Les importations d'alcool ont atteint pour le Dahomey 37.000 hectolitres durant la période 1909-1913 contre 8.300 hectolitres pour la période de 1919-1923. Dans la Côte d'Ivoire ces importations se sont élevées à 16.000 hectolitres en 1909-1913 contre 1.815 en 1919-1923.

En résumé, la consommation d'alcool dans cette colonie a baissé de 5 à 1 au cours de ces dernières années ; celle du vin a, au contraire, doublé.

La valeur moyenne d'un litre de vin, qui était de 0 fr. 81 en 1913, est passée à 2 fr. 47 en 1923.

Convention franco-lettone. — La convention commerciale franco-lettone signée le 30 octobre 1924 a été mise en application à partir du 26 février dernier.

D'après cette convention les produits d'origine française peuvent, lors de leur entrée dans ce pays, bénéficier des droits de douane les plus réduits à condition d'avoir été expédiés par des maisons françaises.

Les tonneliers et le fisc. — Un tonnelier travaillant seul, c'est-à-dire sans ouvrier, est-il assujetti à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et à la taxe sur le chiffre d'affaires ?

Non, a répondu le Ministre des Finances. Dès l'instant qu'un tonnelier travaille seul il est exempt de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux à condition de vendre principalement le produit de sa récolte.

Par voie de conséquence ce tonnelier est exonéré de la taxe sur le chiffre d'affaires pour la vente du produit de son travail, mais il est redevable dudit impôt pour les objets ou marchandises qu'il a achetés pour revendre.

Pour favoriser l'exportation des vins français. — M. Jean Vidal, député des Bouches-du-Rhône, a déposé une proposition de loi dont le but est de favoriser l'exportation des vins français.

Après avoir constaté et fait ressortir la diminution progressive de nos exportations, l'auteur de cette proposition estime qu'on pourrait remédier à cette situation en modifiant la loi du 1er février 1899 relative au tarif général des douanes. L'article 2 de cette loi interdit en effet tout coupage ou manipulation de vins étrangers en entrepôt réel.

Or M. Vidal prétend que l'admission en franchise des vins étrangers en vue de leur réexportation après coupages avec des vins français et manipulations en entrepôt réel, serait de nature à accroître sensiblement nos exportations.

Non seulement la viticulture et le commerce français y trouveraient leur compte, mais cette mesure aurait aussi pour conséquence de procurer à nos compagnies de navigation un article de fret de premier ordre.

C'est pourquoi M. Vidal propose :

1° De supprimer l'article 2 de la loi du 1er février 1899 ;

2° De déterminer par décret les conditions dans lesquelles les vins étrangers pourront être ainsi admis en franchise en vue de leur réexportation.

Programme d'action des viticulteurs de la Gironde. — La Ligue des viticulteurs de la Gironde s'est réunie le lundi 2 mars, à Bordeaux.

Elle a fixé comme suit son programme d'action pour l'année 1925 :

1° Défendre avec une égale énergie tous les intérêts des producteurs de grands vins et les producteurs de vins ordinaires ;

2° Production : choix des terrains et des cépages, vinification, lutte contre les plantations d'hybrides ;

3° Diminution des charges qui pèsent sur les vins :

a) Diminution plus importante des tarifs de transport et homologation des tarifs qui tiendront compte de l'éloignement qui sépare les lieux de production et les centres de consommation (les résultats obtenus dernièrement restent insuffisants) ;

b) Diminution des tarifs de circulation, de tous les frais commerciaux et des taxes qui frappent le vin ;

4° Propagande (exposition, journaux, brochures, dégustations) ;

5° Lutte contre la concurrence étrangère ;

6° Revisions douanières établissant une égalité entre la production industrielle et la production agricole ;

7° Encouragement pour la création de coopératives ;

8° Faciliter la production de l'alcool pour que ce dernier devienne réellement la soupape de sûreté de la production viticole ;

9° Création de débouchés (accords commerciaux avec la Belgique, l'Allemagne, la Pologne, la Suisse, pour aider à l'exportation de nos vins ;

10° Affichage du degré des vins vendus sans appellation d'origine ;

11° Réglementation des piquettes ;

12° Suppression de l'emploi du sucre (l'élévation à 100 francs de la taxe complémentaire n'étant pas une protection suffisante) ;

13° Suppression des vins de deuxième cuvée ;

14° Réforme du régime de l'expertise légale ;

15° Vote du régime définitif de l'alcool ;

16° Amélioration du crédit agricole (appel à tous les cultivateurs pour qu'ils versent leurs disponibilités dans les caisses de crédit agricole où ils trouveront une garantie plus grande encore que dans les sociétés de crédit).

Ce sera la meilleure façon d'aider les cultivateurs gênés et de leur permettre d'attendre des cours plus rémunérateurs.

Répercussion de la viticulture sur les ressources budgétaires. — Le nombre des débitants de boissons soumis à la taxe sur le chiffre d'affaires a été de 460.294 en 1923 contre 452.237 en 1922, soit une augmentation de 7.947 unités.

Celui des marchands en gros de boissons s'est élevé à 33.128 en 1923 au lieu de 33.451 en 1922.

Les bouilleurs et distillateurs de profession assujettis au cours de l'année 1923 sont au nombre de 3.190 au lieu de 2.985 en 1922.

La viticulture en Yougoslavie. — La viticulture en Yougoslavie occupe une superficie de 166.786 hectares, c'est-à-dire 1,47 % du territoire cultivé. La récolte moyenne est d'environ 3.500.000 hectolitres.

Voici d'ailleurs un résumé de la situation de ce pays au cours des quatre dernières années :

	Surface plantée	Production	Rendement à l'hectare
	—	—	—
	hectares	hectolitres	hectolitres
1920	173.162	3.105.840	17,93
1921	171.634	3.140.655	18,35
1922	167.610	4.615.125	27,13
1924	166.785	4.414.222	26,47

La consommation de boissons alcoolisées en Yougoslavie n'est en moyenne que de 20 litres par habitant : 5 litres de bière, 1 litre d'eau-de-vie, 14 litres de vin.

Si l'on songe que la population de ce pays n'est que de 12 millions, on voit que l'écart entre la production et la consommation du vin est d'environ 2 millions d'hectolitres par an, qui pourraient être exportés.

Et cependant l'exportation de ce produit est faible :

En 1920 : 20.446 hectolitres pour une valeur de 6.933.000 dinars ;
En 1921 : 19.940 hectolitres pour une valeur de 5.582.000 dinars ;
En 1922 : 85.268 hectolitres pour une valeur de 34.310.000 dinars ;
En 1923 : 25.799 hectolitres pour une valeur de 14.672.000 dinars.

Droits de douane sur les vins français à l'étranger. — Voici d'après l'Union Girondine quels sont les droits de douane applicables aux vins français exportés à l'étranger :

En Allemagne		
Vins en fûts, les 100 kilogs	Fr.	322 »
Vins en bouteilles, les 100 kilogs		368 »
Vins mousseux, les 100 kilogs		328 »
En Espagne		
Vins en fûts, l'hecto (au-dessous de 15°)		67 90
Vins mousseux		193 20
En Angleterre		
Vins en fûts, ordinaire, l'hecto		253 15
En Belgique		
Vins en fûts, l'hecto		58 59
Vins en bouteilles		176 63
Au Japon		
Vins en fûts, l'hecto		39 25
Vins en bouteilles, l'hecto		117 75
Vins mousseux, l'hecto		294 38
En Suède		
Vins en fûts, de 140, les 100 kilogs		177 40
Vins en fûts, de 14 à 250, les 100 kilogs		521 76
Vins en bouteilles, de 140, l'hecto		369 40
En Suisse		
Vins en bouteilles, de 14 à 250 l'hecto		704 35
Vins jusqu'à 13°		89 52
Vins de dessert		186 50
Vins mousseux		298 40

Les commissionnaires-importateurs anglais reçus à l'A. N. E. é. — Une mission de commissionnaires-importateurs anglais, venus en France sur l'invitation de la Compagnie des Chemins de fer du P.-L.-M., pour un voyage d'études dans la vallée du Rhône, a été reçue à l'Association nationale d'Expansion économique.

La mission accompagnée par M. du Halgouet, attaché commercial de France

en Grande-Bretagne, comprend des délégués de la National Federation of fruit and potato trade's association et des représentants des marchés britanniques suivants : Londres, Hull, Manchester, Liverpool, Birmingham, Newcastle, Sheffield, Leeds ; elle est accompagnée de délégués de la Southern Railway et de plusieurs journalistes anglais.

M. Fougère, président de l'Association nationale d'Expansion économique, a souhaité la bienvenue en France à la délégation anglaise au nom de l'industrie et du commerce d'exportation français. Il a souligné l'intérêt des deux nations alliées de resserrer les liens qui les unissent en développant les relations commerciales entre les deux pays. Il a montré que les productions des deux nations étaient essentiellement complémentaires et que le développement des échanges ne pouvait qu'être profitable à toutes deux.

M. J.-H. Ricard, ancien ministre de l'Agriculture, a ensuite pris la parole comme président de la « Semaine de l'Exportation des produits agricoles ». Il a assuré les membres de la mission que les producteurs français s'efforceraient de donner à leur production un caractère qui convienne particulièrement au goût britannique. Il a assuré les délégués de la mission que la « Semaine » donnerait tout son concours à l'extension des relations commerciales entre la France et la Grande-Bretagne.

M. Raphaël-Georges Lévy, sénateur, a fait une courte allocution en anglais, très appréciée par les membres de la mission. Il a insisté sur l'utilité du tunnel sous la Manche, particulièrement pour le transport des fruits et des primeurs

M. Munich, représentant la Compagnie du P.-L.-M., a ensuite tracé le programme du voyage d'étude.

M. Titley, président de la Fédération anglaise du commerce des primeurs, a exprimé sa reconnaissance de la gracieuse réception faite à lui et à ses collègues, et des sentiments cordiaux exprimés par le Président de l'A. N. d'E. E. et le Président de la « Semaine de l'exportation des produits agricoles ». Il a insisté particulièrement sur la camaraderie qui doit exister entre ces deux peuples, aussi bien en affaires que sur les autres terrains. Il a donné son approbation personnelle au projet de tunnel sous la Manche. Il a engagé les producteurs français à prendre modèle sur les organisations anglaises pour la publicité en commun.

Le Concours agricole de Beauvais. — Un concours agricole aura lieu à Beauvais du 4 au 7 juin.

Cette manifestation comportera notamment : un concours d'animaux reproducteurs et d'animaux de basse-cour, une exposition d'instruments et de machines agricoles, une exposition d'horticulture et d'apiculture.

Le Commissariat général du Concours a son siège 7, rue du Palais-de-Justice, à Beauvais.

Ecole d'Agriculture de Philippeville. — L'examen d'admission et le concours pour l'attribution des bourses aura lieu le 7 juillet prochain, dans les bureaux des préfectures d'Algérie, des sous-préfectures du département de Constantine, de l'Office du Gouvernement général à Paris, et aussi des préfectures de la Métropole où il sera possible de réunir un certain nombre de candidats. Les épreuves exclusivement écrites comportent des compositoins de français, d'arithmétique, d'histoire et le géographie.

Les candidats doivent être âgés de 14 à 18 ans.

Les demandes d'admission à l'examen accompagnées d'un bulletin de naissance, d'un certificat de vaccination, d'un certificat de bonne conduite du chef de l'établissement d'enseignement dans lequel le candidat a fait sa dernière année d'études et d'une copie certifiée exacte des diplômes seront reçues par le Directeur de l'Ecole jusqu'au 15 juin.

Les candidats justifiant d'une instruction suffisante pourront être admis sans examen, s'il reste des places disponibles après le classement des concurrents.

Le programme détaillé des études est adressé aux personnes qui en font la demande au Directeur de l'Ecole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 145 à 190 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 145 à 165 francs la pièce ; de Blois, de 140 à 150 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 200 à 300 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins rouges 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. » à 6 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 4 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (4 mai 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 40 à 54 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 375 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 210 à 215 fr.

Montpellier (5 mai). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 40 à 55 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 57 à 60 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de Montpellier à 52°, » francs. Crème de tartre, 470 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 25 à 30 % de rendement, 1 fr. 25 le degré.

Béziers (8 mai). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 41 à 43 francs ; de 9°, de 45 à 47 francs ; de 10° à 11°, de 49 à 54 francs ; vins rosés, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 25 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (2 mai). — Vins rouges de 8 à 9°, de 42 à 47 fr. ; de 10 à 11°, de 49 à 57 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 415 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, 375 francs. Trois-six de marc 86°, 385 francs. Eau-de-vie de marc 52°, 235 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 10 mai 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 53 à 65 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (2 mai). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 42 à 60 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (9 mai). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 42 à 50 francs ; de 10 à 12°, de 50 à 60 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 86°, pas d'affaires ; trois-six de marc à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (6 mai). — Les transactions sont rares et sont faites sur la base de 5 fr. le degré ; le commerce ne s'approvisionne que par petits lots, espérons une reprise prochaine favorable aux intérêts généraux des producteurs et acheteurs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 120 fr. 00 à 136 fr. 00 ; orges, 95 fr. à 106 fr. ; escourgeons, 102 fr. à 107 fr. ; maïs, 92 à 105 fr. ; seigle, 98 fr. à 105 fr. ; sarrasin, 91 fr. 50 à 95 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 89 fr. 00 à 97 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 112 fr. 63. — Buenos-Ayres, 113 fr. 78. — Chicago, 113 fr. 74. — Sons, 56 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 75 à 85 fr. ; jaune commune, 48 à 52 fr. ; Saucisse rouge, de 64 à 72 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 62 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 100 à 130 fr. ; paille d'avoine, de 85 à 115 fr. ; paille de seigle, 100 à 130 fr. ; foin, 160 à 195 fr. ; luzerne, 160 à 215 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 82 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 71 fr. 50 ; de coprah, 78 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 193 fr. 00 à 195 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité) — Bœufs, 2 fr. 50 à 14 fr. 00 — Veaux, 5 fr. 00 à 13 fr. 80. — Moutons, 3 fr. 50 à 20 fr. 00 — Porcs 6 fr 00 à 11 fr. 50.

Crème de tartre 470 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tarte brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 25 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20. — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre 98 0/0 en sacs, de » à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 79 fr. — **Soufre trituré** 80 0/0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 320 fr. les 100 kg. — Poires choix : 400 à 800 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Fraises de Carpentras, de 1.000 à 1.300 fr. — Bananes : 70 à 140 fr. — Ail : 400 à 750 fr. — Champignons : 700 à 1.200 fr. — Choux-fleurs : de 150 à 250 francs le 100 — Tomates d'Algérie : de 250 à 500 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 500 à 1 100 fr. — Oranges d'Algérie, de 250 à 320 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 250 à 700 francs. — Pommes communes, 160 à 230 francs. — Pois verts d'Algérie, de 180 à 220 francs. — Asperges de 260 à 700 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 3 au samedi 9 mai 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	» »	» »	» »	»
Lundi.....	17 »	9 »	13 »	3
Mardi.....	20 »	10 »	15 »	»
Mercredi..	15 »	5 »	10 »	3
Jeudi.....	17 »	7 »	12 »	2
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	16 »	7 »	11. 5	3
	STRASBOURG			
Dimanche.	» »	» »	» »	»
Lundi.....	16 »	2 »	9 »	8.6
Mardi.....	22 »	7 »	14. 5	»
Mercredi..	23 »	8 »	15. 5	»
Jeudi.....	18 »	6 »	12 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»
	LYON			
Dimanche.	» »	» »	» »	»
Lundi.....	17 »	» »	» »	»
Mardi.....	17 »	11 »	14 »	1.1
Mercredi..	18 »	9 »	13. 5	11
Jeudi.....	16 »	6 »	11 »	2.2
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	13 »	6 »	9. 5	10
	MARIGNANE			
Dimanche.	» »	» »	» »	»
Lundi.....	21 »	5 »	13 »	»
Mardi.....	22 »	10 »	16 »	4
Mercredi..	15 »	9 »	12 »	0.2
Jeudi.....	20 »	11 »	15. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	19 »	12 »	15. 5	15

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	24 »	» »	»	»
.... 5....	20 »	12 »	16 »	1
.... 6....	» »	7 »	» »	23
.... 7....	» »	9 »	» »	»
.... 8....	» »	» »	» »	»
.... 9....	23 »	10 »	16. 5	2
	MONTPELLIER			
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	» »	8 »	» »	»
.... 5....	» »	» »	» »	»
.... 6....	15 »	10 »	12. 5	14
.... 7....	» »	9 »	» »	0.3
.... 8....	» »	» »	» »	»
.... 9....	» »	10 »	» »	0.2
	BORDEAUX			
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	24 »	6 »	15 »	6
.... 5....	24 »	9 »	16. 5	1
.... 6....	18 »	» »	» »	»
.... 7....	16 »	8 »	12 »	6
.... 8....	» »	» »	» »	»
.... 9....	» »	8 »	» »	1
	NANTES			
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	» »	12 »	» »	0.2
.... 5....	17 »	» »	» »	7
.... 6....	14 »	6 »	10 »	3
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	» »	» »	» »	»
.... 9....	» »	7 »	» »	2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.